

HISTÒRIA DELS ORÍGENS DE LA GARNATXA NEGRA

Josep M. Puiggròs Jové

Institució Catalana d'Estudis Agraris

RESUM

Quan parlem de garnatxa primer de tot haurem de distingir entre què entenem avui per *vernaccia*, *vernassa*, *grenache*, *garnatxa* o *cannonau* com a formes més importants de designar amb interrogant un mateix cep o un mateix vi. Aquest serà el punt a desenvolupar en aquesta comunicació.

A partir del segle XIII, en textos literaris o documents de reis i nobles trobem citada la *vernaccia*, que podria ser una sinonímia de la garnatxa. Però avui hi ha autors que ho descarten i proposen que la *vernaccia* és un vi blanc dolç que a l'època medieval es va estendre, a partir de la Ligúria, des de Gènova a diverses corts europees com la Corona catalanoaragonesa, la francesa i l'anglesa, entre d'altres. El que sí que sabem és que aquesta *vernaccia* va arribar a la Ligúria a través de les rutes comercials de la república de Gènova amb l'Orient, d'una manera especial amb les illes gregues de Xipre o de Creta.

Posteriorment apareix la garnatxa negra i caldrà resoldre si es tracta d'una mutació de la *vernaccia* o d'una nova varietat. D'aquesta garnatxa negra els primers documents que hem trobat són dels segles XVI i XVII i són d'autors catalans.

Un cas a part seria el *cannonau*, que tothom accepta que és sinònim de la garnatxa i fins fa poc molts autors afirmaven que el seu origen o bé era Catalunya o la península Ibèrica. Avui han sortit noves teories que diuen que la varietat és originària de Sardenya.

PARAULES CLAU: *vernaccia*, garnatxa negra, *cannonau*.

HISTORIA DE LOS ORÍGENES DE LA GARNACHA TINTA

RESUMEN

Cuando hablamos de garnacha, primero habrá que distinguir entre *vernaccia*, *vernassa*, *grenache*, *garnatxa* o *cannonau* como las formas más importantes para designar, con interrogante, una misma cepa o un mismo vino. Este será el punto a desarrollar en esta comunicación.

A partir del siglo XIII, en textos literarios o documentación de la realeza o de la nobleza encontramos citada la *vernaccia*, que podría ser la sinonimia de garnacha.

Correspondència: Josep M. Puiggròs Jové. A/e: joseppuiggros@gmail.com.

Pero esta teoría está descartada por varios autores y describen a la *vernaccia* como un vino blanco dulce que en la época medieval se propagó, a partir de la Liguria y a través de Génova, por las diferentes cortes europeas como la Corona catalanoaragonesa, la francesa o la inglesa. Se conoce que la *vernaccia* llegó a Génova a través de las rutas comerciales con Oriente, especialmente con las islas griegas de Chipre y Creta.

Posteriormente aparece la garnacha negra y habrá que resolver si se trata de una mutación de la *vernaccia* o de una nueva variedad. De la garnacha negra los primeros documentos encontrados son de los siglos *xvi* y *xvii* y son de autores catalanes.

Un caso aparte es el *cannonau*, aceptado mayoritariamente como una sinonimia de garnacha, hasta hace poco tiempo muchos autores aceptaban que llegó a Cerdeña proveniente de Cataluña o de la península Ibérica. Actualmente han surgido nuevas teorías que indican que la cepa es originaria de Cerdeña.

PALABRAS CLAVE: *vernaccia*, garnacha tinta, *cannonau*.

HISTORY AND ORIGIN OF GRENACHE NOIR

ABSTRACT

Before discussing Grenache, it is important to identify the differences in the current meanings of Vernaccia, Vernassa, Grenache, Garnatxa or Cannonau as the main designations used to (questionably) denote the same wine or grapevine variety. This is done in this paper.

The term Vernaccia is found in literary texts and in documents written by kings and nobles as early as in the 13th century. It could be understood as a synonym for Garnatxa. However, today some authors reject this theory and postulate that Vernaccia is a sweet white wine that spread during the Middle Ages from Genoa in the Liguria region to various European courts, namely the Crown of Aragon and the French and British courts, among others. What we do know is that this Vernaccia reached Liguria through the trade routes between the Republic of Genoa and the East, especially via the Greek islands of Crete and Cyprus. Grenache Noir appears later. It remains unknown whether this was a new variety or a mutation of the Vernaccia variety. The first documents found to mention the Grenache Noir variety date back to the 16th and 17th centuries and were written by Catalan authors.

Generally accepted as a synonym of Grenache Noir, Cannonau is a different case. Until recently, many authors claimed that it originated either specifically in Catalonia or on the Iberian Peninsula. Today, new theories have postulated that Sardinia is the origin of this variety.

KEYWORDS: Vernaccia, Grenache Noir, Cannonau.

1. INTRODUCCIÓ

La garnatxa és una de les varietats que considerem autòctona catalana més universal, i no únicament la trobem a Catalunya, sinó també a tota la

península Ibèrica, França, Itàlia i a molts països del món com els Estats Units. Ara bé, quan es parla de la seva evolució històrica sempre es comença parlant de la *vernaccia* i la majoria d'autors accepten que la *vernaccia* és l'origen de la garnatxa. Intentaré demostrar que es tracta de dues varietats diferents.

2. LA VERNACCIA

Quan busquem els orígens de la *vernaccia* un dels autors que hem de tenir present és Federigo Melis,¹ i situar-la a l'illa de Creta; en la introducció del seu llibre parla de l'origen del nom *vernaccia* i desmenteix la versió de Dion² que diu que *vernaccia* ve de *grenade*, i continua dient³ que la regió de Valdelsa⁴ a l'edat mitjana es va especialitzar en vins blancs com el «Treb-biano», el «Grec» i la «Vernaccia». A la pàgina 61 diu textualment: «La vernaccia è il vino dalle origine più oscure ed attorno al quale sono estate scrite pagine e pagine, troppo spesso contraddittorie», i continua dient que segons els seus documents a finals del segle XII i principis del segle XIII hi havia dues *vernaccies*, la de San Gimignano i la de Corniglia de Cinque Terre, aquesta localitat es troba al costat de Vernazza i se suposa que el nom de *vernaccia* deriva de Vernazza.

Hem de parlar també dels autors italians medievals com Dante i Boccacció,⁵ que citen la *vernaccia* de Bolsena i la de Corniglia, respectivament. En aquell moment la de Corniglia o de la Ligúria era la que tenia més fama i a través del port de Gènova arribaria, entre altres llocs, a Barcelona i a la cort catalanoaragonesa, o a la francesa, a través de París, o per altres camins a la corona anglesa, a Flandes i al nord d'Europa. Mentre que la *vernaccia* de San Gimignano (la Toscana) tenia en aquell temps una àrea comercial molt reduïda. Més tard, a finals del segle XIV, ens trobem amb una altra *vernaccia*: la d'Oristany, a Sardenya, de la qual tornarem a parlar més endavant. Un altre autor medieval italià que parla de la *vernaccia* de Corniglia és Franco Sacchetti⁶ en la seva obra *Il trecento novelle* (1383), i diu: «[...] posso trovare modo di far venire maglioni di Portovenere della Vernaccia di Corniglia».

1. Federigo MELIS, *I vini italiani nel medioevo*, Florència, Le Monnier, 1984, p. 61-67.

2. Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin en France*, París, s. n., 1959, p. 381.

3. Roger DION, *Histoire de la vigne*, p. 61.

4. La regió de Valdelsa en realitat és la vall del riu Elsa, situada a la província de Siena, a la Toscana.

5. Dante ALIGHIERI, *La divina comedia*, traducció, introducció i notes de Joan Mira, Barcelona, ECSA, 2002, p. 717; Giovanni BOCCACCIO, «Octavo día: novela sexta», *Decamerón*, versió castellana de 1946 actualitzada per Marcial Oliver, Barcelona, Planeta, 1351,

6. Franco SACCHETTI, *Novelle di Franco Sacchetti*, Milà, Giovanni Silvestri, 1815, 3 vol., p. 77.

Paral·lelament tenim autors francesos, com Roger Dion,⁷ que ens parlen de la «Grenache, Vernache, Gernache» com un dels grans vins que han arribat a Occident des d'Orient. Al segle XIV la *grenache* surt al text de la *Desputoison du vin et de l'iaue* com un dels grans vins del món. Aquest mateix autor diu que el consum de *grenache* a França desapareix a partir del segle XV.⁸

Melis torna a citar Dion⁹ que diu que, entre les *vernaches*, la de Cinque Terre i la de San Gimignano són diferents de la d'Oristany.

Per Juan Piqueras¹⁰ coneixem la hipòtesi que comparteix amb Federigo Melis sobre que la *grenache* i la *vernaccia* són vins diferents. Aquesta afirmació és una de les hipòtesis que cal esbrinar. Piqueras diu el següent (p. 396-397): «La zona más famosa era la de Cinque Terre, donde está la Vernazza di Corniglia (nótese la similitud toponímica), y su comercio estuvo durante mucho tiempo monopolizado por Génova. La hipótesis de Roger Dion sobre la identificación con la grenache o garnacha española no tiene fundamento sólido, pues se trata de uvas y vinos muy distintos como demostró Federigo Melis».

Sobre l'origen de la *vernaccia* a la península italiana hem intentat buscar totes les hipòtesis que ens en parlen i els seus autors. Els autors coincideixen que l'inici del cultiu dels ceps de *vernaccia* es va produir a la Ligúria, a la regió de Cinque Terre, a partir del segle XIII, i sembla que primer el vi i després les primeres plantes de ceps d'aquesta varietat varen arribar de les illes gregues del mar Egeu, com Creta. Aquestes illes varen pertànyer durant les croades a la república de Venècia, a la vegada que la república de Gènova hi va mantenir bases comercials, especialment amb Creta. En aquest període es va originar un gran comerç amb els vins que es produïen en aquestes terres, que eren a base de malvasia, moscatell, i el vi grec, com podem veure en el mapa de la figura 1.

Tots eren vins blancs dolços, que eren del gust de l'època dels monarques i nobles. Posteriorment (com hem dit abans) es varen portar els ceps d'aquestes varietats per plantar-los a Occident.

La república de Gènova es va especialitzar en la *vernaccia*. I el que havia començat com un comerç d'aquests vins entre les illes gregues i Occident va acabar que Gènova en va iniciar la producció en el seu territori, en plantar ceps de *vernaccia* a la regió de Cinque Terre, i va continuar el comerç d'aquesta *vernaccia* amb la seva pròpia producció. Aquesta zona de Cinque Terre va produir la famosa *vernaccia* de Corniglia (citada per Boccaccio, com hem dit abans), al costat de Vernazza, població que podria ser

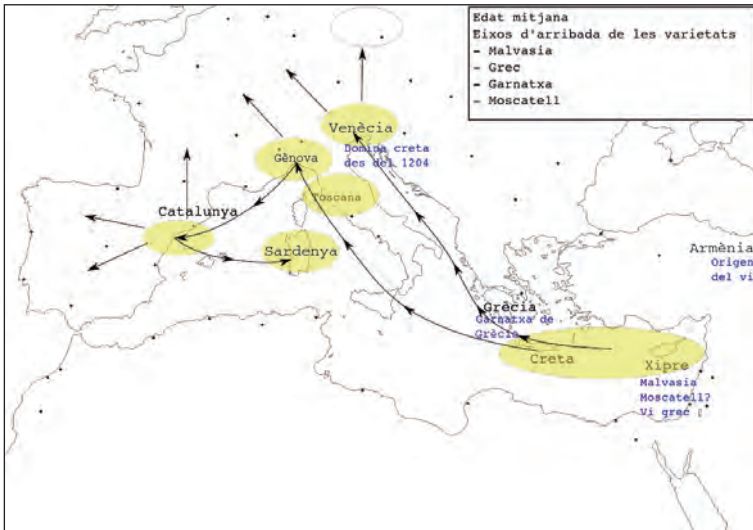
7. Roger DION, *Histoire de la vigne*, p. 318.

8. Roger DION, *Histoire de la vigne*, p. 318-319.

9. Federigo MELIS, *I vini italiani nel medioevo*, p. 64-65.

10. Juan PIQUERAS, *La vid y el vino en España: Edades antigua y media*, València, Universitat de València, 2014, p. 396-427.

FIGURA 1. Eixos d'arribada de les varietats malvasia, grec, garnatxa i moscatell a l'edat mitjana



FONT: Elaboració pròpia.

l'origen del nom del vi. La *vernaccia* avui ha desaparegut d'aquesta regió, tot i que hi ha vinyes i és un territori patrimoni de la humanitat (pel que fa al paisatge). No sabem si els ceps existents actualment són descendents de l'antiga *vernaccia*. Cal pensar que entremig hi va haver a tot Europa la fil·loxera i només varen continuar les varietats que el pagès va conservar i va empeltar sobre els ceps americans.¹¹

La *vernaccia* de San Gimignano sí que ha continuat fins avui i probablement és la mateixa que hi va haver des de l'inici, a menys que s'hagi produït una mutació no documentada. A continuació trobem un article molt aclaridor de Gian Pietro Gasparini¹² que explica la història de la *vernaccia* de Cinque Terre; l'article destaca el paper de Gènova en ple segle XII en el desenvolupament d'una viticultura d'alta qualitat que predomina sobre l'àrea mediterrània i europea i diu: «La vernaccia é il primo vino liquoroso occidentale e que ha avuto origine in questi luoghi». També menciona la «Crònica» del frare Salimbene de Adam¹³ (1221-1288) que parla dels diferents vins d'Itàlia i França i de manera especial del «Vinum Vernacia».

11. La fil·loxera va ser una plaga que es va estendre per les vinyes de tot Europa.

12. Gian Pietro GASPARINI, «Le Cinque Terre e la Vernaccia: un esempio di sviluppo agricolo medioevale», *Revista di Storia dell'Agricoltura* (Florència), vol. xxxii, núm. 2 (1992), p. 113-141.

13. Fra Salimbene de Adam da Parma (1221-1288), la *Crònica* va ser escrita en llatí el 1287 i n'hi ha moltes edicions.

Poc després aquesta *vernaccia* deuria arribar a la Toscana, regió veïna amb la Ligúria, on hi ha el primer document sobre la *vernaccia* a San Gimignano del 1276:¹⁴ *Ordinamento della gabella di San Gimignano*. Tot i haver arribat tan aviat a aquesta regió, comercialment, com hem dit abans, dominava la de Cinque Terre i s'exportava en vaixell des del port de Gènova.

Avui a l'entorn de San Gimignano, a la Toscana, s'hi troben unes vuit-centes hectàrees de cultiu de *vernaccia*, que es comercialitzen molt bé. Els nous estudis ampelogràfics i de DNA accepten el parentiu de la *vernaccia* de San Gimignano amb la de la Ligúria, però hi ha diferències entre aquestes i la *vernaccia* d'Oristany, a Sardenya, que va arribar més tard, i a la vega-da totes les *vernaccies* no tenen res a veure amb el *cannonau* de Sardenya, sinònim de la garnatxa negra.

A partir d'aquestes primeres informacions, continuem amb la documentació del segle XIV. Comencem per l'obra de l'agrònom Pietro de Crescenzi¹⁵ *Liber ruralium commodorum*, que en el llibre quart considera com a varietats de cep molt bones la *vernaccia* i la grega. Paral·lelament, com hem vist a l'inici, tenim els grans autors com Dante i Boccaccio.

Per seguir l'ordre cronològic analitzarem a continuació els autors francesos que parlen de la *grenache*. Albert Henry¹⁶ parla de *Tous vins*, escrit pel frare dominic Jefroi de Waterford (mort el 1300) que menciona el vi «vernache». A continuació cita novament Jefroi de Waterford i Servais Còpale, traductors de l'obra grega *Segré de Segrez* (secret de secrets), escrita al voltant del 1300. Explica que els vins que s'han elaborat més a prop d'Orient són més forts, com és el cas del vi grec i del vi de Xipre, però en canvi «[...] le vin vernache es de millhor condition, car il est atemprement fort et flaire tres douchement [...]» (p. 519). Albert Henry més endavant diu que aquesta *vernache* és la mateixa varietat que la *grenache* introduïda al Rosselló en època moderna procedent de la Catalunya del sud. A continuació l'autor fa un estudi filològic sobre *garnache* i les seves formes: *grenache* i *vernache*. La forma *garnache* és present durant l'últim quart del segle XIII al text de *Desputoison du vin et de l'iaue*,¹⁷ que presenta els grans vins del món, i també ens mostra altres textos del segle XIV en els quals apareix *garnache*. La forma *grenache* surt en documents posteriors al segle XIV, en formes semblants com *grenace* i *grenache*. Albert Henry continua dient que *garnache-vernache* no surt a *La bataille des vins* de Henri d'Audeli (1233), que la *vernache* és una forma que ve de l'italià *vernaccia*, fent referència a la teoria de J. Coro-

14. Quasi tots els textos divulgats de la *vernaccia* de San Gimignano parlen d'aquest document com *Vernaccia di San Gimignano*, Comune di San Gimignano, 1990.

15. Pietro de CRESCENZI, *Trattato della agricultura*, Milà, Società Tipografica de Classici Italiani, 1805 (obra escrita el 1304).

16. Albert HENRY, «Vernache», «Granache», «Grenache», Estrasburg, Société de Linguistique Romane, 1986, p. 518-526.

17. Roger DION, *Histoire de la vigne*, p. 318.

mines¹⁸ que diu que la primera citació en castellà és la de Cervantes a la novel·la *El licenciado Vidriera*¹⁹ que parla de «Guarnacha de Cinco Tierras»; és a dir, no dóna cap informació sobre textos apareguts a la Península. I Coromines, pel que fa als autors catalans medievals, només menciona Eiximenis i Bernat Metge i dels de l'edat moderna tampoc menciona Ponç d'Icard, a més no troba gens estrany que a França es produís la convivència de les formes *garnache*, *guernache*, *grenache*. Coromines opina que la forma *vernache*, en francès, és anterior a *grenache* i que les formes *garnache* i *vernache* haurien penetrat a França per dues vies diferents i la *grenache* a través del Rosselló durant els segles XIX i XX. Un altre autor que cal tenir present és Eustache Deschamps²⁰ (1346-1406), en la seva obra poètica *Le miroir de mariage* hi trobem el vers següent: «Granache fault et Garnachelle». A Watrquet Brasse-nel (cap al 1320) se li atribueix *Le dit de trois dames de Paris* i en un fragment de l'obra diu: «Je veul avoir de la garnache». Un autor important del qual ja hem parlat és Roger Dion, el qual estudia molt bé la vinya a l'edat mitjana i a la vegada és el centre de la discussió amb F. Melis i J. Piqueras per alguns continguts del seu llibre *Histoire de la vigne et du vin*. Al marge d'aquesta discussió, de la qual tornarem a parlar, dóna documentació de vendes de vins grecs i *vernacie* a França durant la primera meitat del segle XIV.

Henri d'Andeli²¹ el 1224 en el poema *La bataille des vins* descriu el primer tast de vins del qual tenim coneixement, organitzat pel rei Felip IV de França: a la taula del rei es varen servir vins de Xipre, d'Espanya, i del nord, de l'est i del sud de França; els vins guanyadors varen ser els de Xipre i en segon lloc varen quedar els vins venecians d'Aquilegia. En el poema no parla de les varietats de cep de les quals provenen aquests vins, però venint de Xipre el que va ser catalogat com «el Papa dels vins», es podria pensar en la *vernaccia*? En un text en alemany que escriu Raimon van Uytven²² (flamenc), que cita el llibre *Segré de segrez* (del qual ja hem parlat), se cita la *vernatxa* com a *Garnaat*, una forma curiosa en alemany i que avui no és utilitzada. També parla de *La bataille des vins* de Henri d'Andeli i la *Despu-toison du vin et de l'aue*; aquest flamenc va fer un resum molt encertat d'aquestes obres franceses. Després d'aquest seguiment de les obres italianes i franceses medievals, examinarem les obres d'autors de Catalunya i de la Corona catalanoaragonesa.

18. J. COROMINES i J. A. PASCUAL, *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, vol. 3, Madrid, Gredos, 1994, p. 101.

19. MIGUEL DE CERVANTES, *El licenciado Vidriera*, Madrid, Imprenta del Colegio de Sordomudos, 1845, p. 9 (obra escrita el 1613).

20. EUSTACHE DESCHAMPS, *Le miroir de mariage*, Reims, P. Tarbé, 1865, p. 75.

21. *Oeuvres de Henri d'Andeli, trouvère normand du XIII^e siècle*, ed. a cura d'A. Herón, Rouen, Cagniard, 1880.

22. RAYMOND VAN UYTVEN, «Der Geschmack am Wein im Mittelalter», a *Wein Produktion und Weinkonsum im Mittelalter*, Stuttgart, Franz Steiner, 2004.

El primer document que hem trobat està datat el 17 d'agost de 1306 a Barcelona i fa referència a una comanda que fa el rei Jaume II a Cristià Spinola,²³ ciutadà genovès, perquè li compri tres o quatre cargues de *vernaicia* pura, que els metges li han recomanat. És sabut que el metge de Jaume II era Arnau de Vilanova, el qual coneix molt bé les qualitats terapèutiques del vi.

Dels nostres escriptors medievals que parlen del vi tenim primer de tot Francesc Eiximenis (1330-1409), que en *Lo Crestià*²⁴ menciona la «vernassa» com un vi blanc, i també Bernat Metge,²⁵ que en el seu llibre *Lo somni* cita aquest vi com a «vernaixa». També durant el segle XIV Jaume d'Agramunt²⁶ en el seu tractat sobre la pesta diu que els que la tinguin poden beure «vernaça». I encara en aquest mateix període tenim un text sobre els vins que consumia la reina Sibila-la,²⁷ esposa de rei Pere III, en què se cita «malvasia, vernatgella i carinyena».

Durant el segle XV primerament tenim el llibre d'Anselm Turmeda²⁸ *Disputa de l'ase* que a la pàgina 59 diu: «Quan el nostre deliciós i saborós abeuratge, jo us vull dir que nosaltres tenim molt delicats vins i saborosos vins com: Malvasia, Romania, bastard, moscat, vins grechs i de Corsèga, Vernaixa, roset, hipocràs...». I finalment d'aquest període hi ha un altre text sobre el règim alimentari de la pesta de Lluís Alcanyís (1490). L'autor ens diu que en temps de pesta cal prohibir tots els vins dolços com «muscat, cuyt, clarea, epoccras, vernacha, malvasia e semblants».

A partir d'aquest moment i també en altres països es parlarà menys de *vernaccia* o formes similars, que en la majoria dels casos es diu que és un vi blanc i molts autors hi afegeixen que és a més a més dolç. A la península Ibèrica de l'època medieval, a part de les citacions dels autors catalans, no n'hem trobat d'altres, fet que pot resultar lògic tenint present que el comerç més actiu de *vernaccia* va ser entre el port de Gènova i el de Barcelona, que posteriorment durant el segle XV també es fa amb el port de València i d'altres de la costa mediterrània de la Corona catalanoaragonesa. Podríem afegir-hi que també a través d'aquests ports és molt probable que entressin les plantes de cep per plantar en el nostre territori i aconseguir una producció pròpia, però és un punt que caldrà investigar més profundament. També és possible que les altres corones hispàniques tinguessin directament comerç amb Gènova.

23. J. ERNESTO MARTÍNEZ FERRANDO, *Jaime II de Aragón*, Barcelona, CSIC, 1948, p. 26.

24. FRANCESC EIXIMENIS, *Lo Crestià*, Barcelona, Edicions 62, 1962, p. 143 (obra escrita el 1384).

25. BERNAT METGE, *Lo somni*, Barcelona, Edicions 62, 1980, p. 107 (obra escrita el segle XIV).

26. JOAN VENY, *Regiment de preservació de la pestilència de Jacme d'Agramont (s. XIV)*, Tarragona, Diputació Provincial de Tarragona, 1971, p. 76.

27. JOSEP M. ROCA, «La reyna empordanesa», a *Memorias de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, vol. X, 1928, p. 53.

28. ANSELM TURMEDA, *Disputa de l'ase*, Barcelona, Barcino, 1928, p. 59 (obra escrita el 1417).

Fora de l'arc mediterrani la fama i consum de la *vernaccia* també el tenim documentat en obres com els *Canterbury tales*,²⁹ que en la línia 595 diu: «He drank of claret, hipocràs, vernage,...».

3. LA GARNATXA

A partir del segle XVI la documentació trobada d'autors catalans és diferent filològicament de la trobada a l'època medieval excepte en alguns indrets, com veurem a continuació, i ens fa pensar que estem parlant d'un nom molt pròxim i d'un vi diferent que seria els inicis de la garnatxa negra i no la continuació del vi de *vernaccia* blanc i dolç.

La primera citació que hem trobat i que ens serveix per a aquesta hipòtesi és la del llibre de Lluís Ponç d'Icard³⁰ *El llibre de les grandeses de Tarragona*, publicat el 1564 i estudiat per Eulàlia Duran,³¹ que diu: «Y de poch temps ençà s'i cull Guarnatxa, que es un vi molt delicat». El nom del vi que anomena *guarnatxa* és diferent del de *vernaccia*, o *vernassa*. També cal destacar que aquesta «guarnatxa» a Tarragona «s'hi cull de poch temps ençà», com si fos un tipus de raïm nou, que no creiem que ho diria de la mateixa manera si es tractés de la *vernaccia* ja coneguda a Catalunya almenys des de principis del segle XIV. Aquest podria ser, encara que no en diu el color, el primer document que parlaria de l'actual garnatxa.

La primera citació en castellà apareix a la novel·la de Miguel de Cervantes (tal com diu Coromines) *El licenciado Vidriera*, que data del 1613, de la qual ja hem parlat abans.

Sense cap mena de dubte el document més important que tenim és el *Llibre dels vassalls*, del 1629, que és un llibre anònim que es va trobar dintre de l'arxiu de la Cartoixa d'Escaladei i que va ser estudiat per Eugeni Perea.³² El fragment clau diu: «De la verema negra sols convé plantar de la Granatxa y Mataró». El text parla de moltes varietats, però no queda cap dubte que parla de garnatxa negra i d'Escaladei, i és el primer document que he trobat que menciona la garnatxa negra d'una manera tan clara. No sé si a partir d'ara en sortiran un darrere l'altre, però tant el text de Ponç d'Icard com aquest anònim d'Escaladei són una fita molt important fins ara. A continuació tenim un document d'un inventari dels béns de Joan Anglada, mercader

29. Geoffrey CHAUCER, *The Canterbury tales*, vol. IV, Londres, William Pickering, 1830 (obra escrita el 1380). Això demostra la presència i consum de *vernaccia* a Anglaterra, molt possiblement provinent d'Itàlia.

30. Lluís Ponç d'Icard (1518-1578), humanista, historiador i arqueòleg del segle XVI.

31. Eulàlia DURAN, *Lluís Ponç d'Icard i el 'Llibre de les grandeses de Tarragona'*, Tarragona, Curial, 1984, p. 229.

32. Eugeni PEREA, «El conreu de la vinya a Escaladei», *Penell: Revista d'Història* [Reus], núm. 1 (abril 1984), p. 55-60.

de Mataró, estudiat per Joan Giménez Blasco;³³ en l'inventari del 1633 sobre les bótes que té Joan Anglada diu el següent: «[...] una plena de vi blanch y l'altre de garnatxo y las de mitja carrega de vi Claret y una mitjanser plena de vinagre [...]».

Del 1622, Rafael Conde³⁴ va estudiar un document de comptes de Garau de Guardiola de Barcelona que fa un pagament a Josep Novell: «Per dos corters de garnacha 1 Lliura i 12 sous [...]». Continuant amb el segle XVII Xavier Jorba,³⁵ un altre historiador, ha estudiat el cultiu de la vinya a Òdena i en els inventaris trobats en aquesta localitat apareix la garnatxa, i també parla que la població subministrava vi vermell al monestir de Montserrat. Un dels documents que també té molta importància a les comarques tarragonines és el que va estudiar Josep Manyà³⁶ de l'arxiu de la parròquia de Gandesa que explica que el rector de la dita parròquia decideix: «[...] a despeses meves vaig replantar la dita finca amb sarments de Venatxa amb alguns altres ceps de fenolleres per menjar primerenc [...]». La vinya que decideix replantar, perquè li donava molta feina la poda d'aquesta varietat, fins aleshores estava plantada de malvasia i diu: «[...] Vernatxa el vi del qual per pobresa y bona qualitat del terreny es tan bo i agradable de beure (jo l'he tastat) com el vi de Malvesia. A més els ceps de vi de Malvesia son anyívols però no els de vernatxa». El text no ens diu, però, quina mena de garnatxa hi va plantar. L'últim document que tenim del segle XVII és l'obra *Cataluña ilustrada*, d'Esteve de Corbera,³⁷ publicada el 1678, encara que l'autor va morir el 1631, per la qual cosa l'obra original ha de ser anterior a la data de la seva mort. A la pàgina 61 quan parla dels vins de Catalunya diu: «[...] en lo demas el campo de Tarragona, justolines, xarel·los, verdieles, garnachas, y otros vinós blancos, tintos y aloques». Tampoc ens diu de quina mena de garnatxa es tracta. De les obres dels autors catalans del segle XVII cal destacar Miquel Agustí que en el *Llibre dels secrets d'agricultura* (1613),³⁸ en la part que dedica a la vinya, no menciona la garnatxa i, en canvi, sí que parla de les varietats de cep i vins: malvasia, trobat, macabeu, moscat, monestrell blanc, castellà i grec, però no parla ni de garnatxa ni de *vernaccia*. Miquel Agustí, frare de l'orde de l'Hospital nascut a Banyoles, va exercir la seva activitat entre Girona i Perpinyà, on va ser prior de la seva orde. Podria pen-

33. Joan GIMÉNEZ, *Mataró en la Catalunya del segle XVII*, Mataró, Caixa d'Estalvis Laietana, 2001, p. 275.

34. Rafael CONDE i Delgado MOLINA, «Fonts per a l'estudi del consum alimentari», a *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, CSIC, 1988, p. 45.

35. Xavier JORBA, «Una aproximació al conreu de la vinya a l'època moderna (s. XVI-XVII). L'exemple d'Òdena», *Estudis d'Història Agrària* (Barcelona), núm. 19 (2006), p. 175-208.

36. Joan Baptista MANYÀ, a *Notes d'història de Gandesa*, Tortosa, Alguero i Baiges, 1976, p. 306-307.

37. Esteve de CORBERA, *Cataluña ilustrada*, Nàpols, Antonino Gramiñani, 1678, p. 61.

38. Miquel AGUSTÍ, *Llibre dels secrets d'agricultura*, Barcelona, Alta Fulla, 1988 (obra escrita el 1613).

sar-se que fos un descuit no citar la garnatxa, o que la varietat en aquell moment encara no fos present en aquesta part de Catalunya. Si fos així, voldria dir que les primeres citacions de la garnatxa negra correspondrien a les terres de les comarques tarragonines. Caldrà continuar amb la recerca d'aquesta hipòtesi.

«**De lo aragonés**», introduïm aquí un altre punt de discussió sobre l'origen de la garnatxa negra, el dels que defensen que podria ser originària de la varietat de cep «aragonès», que Gabriel Alonso de Herrera³⁹ (1513) descriu en el seu llibre *Agricultura general*. Aquest punt sembla molt improbable ja que la descripció que fa de la varietat aragonès Alonso de Herrera no coincideix amb la que tenim sobre garnatxa negra. Així diu: «[...] Aragonés es una uva prieta; tiene racimos grandes y muy apretados y la uva gruesa... y hacen un vino muy retinto, oscuro y espeso». En primer terme sabem que l'actual garnatxa negra no té els raïms molt grans i el vi que produeix no és extraordinàriament negre, i per això es fa servir en cupatges com la carinyena, però a més a més a l'Aragó, a tota la documentació fins ara trobada, sempre de la garnatxa se n'ha dit *garnatxa* i només a Madrid i a Castella i Lleó es troba el nom de *vidueño aragonés*, que en algunes ocasions correspon a tempranillo (ull de llebre), o inclús és una varietat diferent. Ja en ple segle XVIII en el primer diccionari de la llengua castellana,⁴⁰ del 1734, en la descripció de la paraula *garnacha* diu el següent: «Garnacha. Llanan en Aragon una especie de uva roxa que tira a morada mui delicada, y de mui buen gusto, de la qual hacen un vino especial a quien le dan el mismo nombre». La descripció del diccionari fa referència clarament a un raïm negre «uva roxa» com a *garnacha* i no fa cap referència a vi aragonès, i tampoc menciona cap dels textos de Catalunya anteriors dels quals hem parlat fins ara. Això ens fa suposar, per un cantó, un desconeixement dels textos catalans i, per un altre, que la garnatxa negra era present a l'Aragó, que molt probablement hi va arribar procedent de Catalunya. Durant el segle XIX Roig i Armengol⁴¹ també considera (p. 36): «Garnatxa no es exacta a la de Saragossa, ni a la de Rota...», i que també és diferent (p. 38) de la *tintilla* d'Aragó: «Se confon amb la Granatxa»; i alguns autors l'han considerada sinònim de *tinto aragonés* i garnatxa. Igualment de finals del segle XIX, a la GAMF⁴² (1889) a la pàgina 50 hi ha una descripció de la garnatxa negra en què l'anomena «Alicantina-Vulgo Garnacha» i diu que la *garnacha* o *ali-*

39. Alonso de HERRERA, *Agricultura general*, Real Sociedad Económica Matritense, Madrid, Imprenta Real, 1818 (obra escrita el 1513).

40. *Diccionario de la lengua castellana*, tom IV, Madrid, Imprenta de la Real Academia Española, Herederos de Francisco de Hierro, 1734, p. 27.

41. Ramon ROIG i ARMENGOL, *Memoria acompañatoria al mapa regional vinícola de la provincia de Barcelona*, Barcelona, Administració: Montaner, 44, 1er, 1890, p. 36-38.

42. *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento* (GAMF) [Madrid], 3a època, tom XVIII (3r trimestre 1889), p. 50-53.

cante no s'ha de confondre ni amb la *tintilla* de Rota ni amb el *morvedre*; en la mateixa publicació, a la pàgina 51, segons l'enginyer agrònom Antonio Berbegal, a partir de la segona meitat del segle XIX la garnatxa representa el 85% dels ceps de la població de Carinyena. El treball continua dient que la garnatxa s'ha estès per «muchas partes del Centro por las Castillas, en la Rioja, Navarra, todo Aragón, gran parte de Cataluña y el Reino de Valencia», com es pot veure a quasi tota l'Espanya vitícola. I una part molt important per a les hipòtesis del nostre treball és quan en el mateix text, i segons el mateix S. Valier, en referir-se al «tempranillo» diu que «el Sr. D. José Valier establece que el vidueño Tempranillo de Navarra se denomina Cencibera en Zaragoza, tinto Aragonés en Castilla y Corejon en Tarragona» (p. 53). Continuant amb el tema de *tinto aragonés* i garnatxa en la mateixa publicació de la GAMF, però en un número anterior,⁴³ ens diu (p. 635): «En una visita que hicimos el año 1882 á la provincia de Valladolid..., teniendo además 170.000 cepas de garnacha y 80.000 de tinto aragonés». Amb això queda ben clar que el Ministeri d'Agricultura espanyol considerava que *tinto aragonés* i garnatxa eren dues varietats diferents.

Encara voldríem incloure un document més sobre el tema de garnatxa i *tinto aragonés* de Rodríguez Navas⁴⁴ (p. 36-38) en què fa una descripció de diverses varietats i parla de «aragonés» com una varietat de raïm negre, «Segunda Variedad de uvas tintas, de granos gruesos y racimos grandes»; i en canvi la garnatxa la classifica dintre de «Cuarta Variedad. De uvas bermejas. Garnacha: Grano poco grueso y racimos pequeños, produce buen vino y también se utiliza para comer y colgar: se cultiva en Aragón y Navarra». Aquesta última descripció crec que és la més correcta i separa molt bé les diferències entre garnatxa i aragonès. L'única pega és que l'autor no havia estat mai potser a Catalunya perquè s'oblida de dir que al nostre país era i és molt cultivada.

A finals del segle XVIII, tenim de Catalunya diferents documents, un dels quals és un tractat anònim d'agricultura d'un pagès de Porrera nascut a la dècada del 1730, que ha estudiat Isabel Juncosa.⁴⁵ L'autor va escriure el tractat quan tenia uns seixanta anys, és a dir, a finals del segle XVIII. En el capítol de plantar la vinya diu que té coneixement al Priorat de cinquanta-sis espècies de ceps, encara que no les menciona, a la pàgina 54 hi trobem: «y alguns seps que fan lo millor vi com les grenaches y altres no», i a la pàgina 55 continua dient «en lo nostre Priorat d'Escala Dei son les granaches les que son menos perjudicades del vent». Aquest autor anònim és contemporani

43. GAMF, 3a època, tom XVIII (2n trimestre 1889), p. 635.

44. M. RODRÍGUEZ-NAVAS, *Ampelografía moderna o tratado acerca de la vid*, Madrid, Bailly-Baillière e hijos, 1905, p. 36-38.

45. ISABEL JUNCOSA, *Tractat d'agricultura: Manuscrit anònim de Porrera: segle XVIII*, Reus, Centre d'Estudis Comarcals Josep Iglésies, 1998, p. 54-55.

dels acadèmics Manuel Barba i Roca⁴⁶ i Josep Navarro,⁴⁷ que citen la presència de la varietat de cep garnatxa negra tant al Penedès com a Catalunya, i encara Barba i Roca,⁴⁸ en un escrit de rèplica a Josep Navarro, parla de la «granatxa del Priorato». Però en cap moment ens parlen dels altres tipus de garnatxes que tenim actualment.

Abans d'acabar el segle XVIII, l'any 1798, l'economista aragonès Asso⁴⁹ ens parla de varietats negres de l'Aragó com *crucillon*, *parral*, però destaca que «la garnacha de Sabayés es excelente», i en el mateix llibre, a la pàgina 160, diu: «En Consuenda se hace una garnacha muy afamada con la uba de este nombre».

El cèlebre botànic Simon de Rojas Clemente y Rubio⁵⁰ (1777-1827) ens parla de «Garnacha del Campo de Cariñena, y que en Madrid le llaman Tinto Aragonés». Aquesta citació influirà en molts ampelògrafs com Odart (1854), Viala (1909), Cavazza (1934) i Galet (1990), que suposaran l'origen a l'Aragó, i passarà desapercebuda una altra part del text que diu: «y de los vinos del Priorat que son los mejores de Cataluña».

A la primera part del segle XIX, en un volum sobre les exportacions de vins a Anglaterra, el 1827,⁵¹ es diu que les garnatxes que s'exporten a la Gran Bretanya són les de Carinyena, Consuenda, Sabayes, Escaladei i Tarra-gona. Queda ja molt clar que en aquell moment la garnatxa ja s'havia estès per l'Aragó i la seva producció era important.

4. SEGLE XIX

A partir de mitjans del segle XIX les citacions sobre la garnatxa negra augmenten de manera considerable, tant dintre de la península Ibèrica com dintre de Catalunya, i en aquest període comença a distingir-se els tipus de garnatxa i les formes d'elaboració, i d'una manera especial les garnatxes

46. Manuel BARBA I ROCA, «Observaciones generales sobre el actual estado de la agricultura en Cataluña (1787)», a *Memòries acadèmiques*, prefaci i transcripció segons els manuscrits existents a la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona a cura de Josep Iglésies, Barcelona, Fundació Josep Massot i Palmés, 1964, p. 25-33.

47. Josep NAVARRO-MAS, *Memoria sobre la viña, su plantación, propagación, reparación, conservación, enfermedades, accidentes, cultivo y vendimia en el Principado de Cataluña*, Barcelona, Imprenta Tecla Pla, 1797, p. 13-15.

48. Manuel BARBA I ROCA, *Observaciones a la memoria de Don Joseph Navarro sobre la plantación y cultivo de la viña*, Arxiu de la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona.

49. Ignacio de Asso, *Historia de la economía política de Aragón*, Saragossa, Francisco Magallón, 1785, p. 112-114 i 160.

50. Simon de ROJAS CLEMENTE Y RUBIO, *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, Madrid, Imprenta de Villalpando, 1807, p. 21.

51. *Diccionario de Hacienda para el uso de los encargados de la suprema dirección de ella*, Londres, Imprenta Española de M. Calero, 1827, p. 245.

dolces de l'Empordà i del Rosselló; les de l'Empordà varen participar en l'exposició de vins d'Espanya⁵² del 1857 organitzada pel Ministeri del Foment de Madrid. En aquesta exposició varen rebre una mostra d'una garnatxa de trenta anys de Vilanova i la Geltrú. A la memòria de l'exposició, pàgina 1004, el jurat es lamenta de no haver rebut cap mostra de garnatxa «de vino Dorado de todo beber» (en aquest cas es refereix a garnatxa blanca). Durant el segle XIX es manifesta la importància de la garnatxa al Priorat per la fortalesa dels vins que s'hi produeixen, pel seu grau alcohòlic, les possibilitats d'envelliment i es comença a donar importància al sòl de llicorella present tant al Priorat com a Banyuls. I en alguns documents es parla de l'interès del cupatge de garnatxa i carinyena.

En un document del 1869⁵³ a la pàgina 15 es diu el següent: «Quitad al Aragón y a nuestro Priorato la uva tinta la Garnacha y el Macabeo, reemplazando estas uvas por otras castas pobres en azúcar ó sin calidad, y bien pronto estará perdida la reputación vinícola de dichos distritos».

Pel que fa al tipus de cupatge de garnatxa amb carinyena, a part de les primeres citacions anteriors, a la revista *L'Art del Pagès*⁵⁴ (1898, p. 186) trobem: «Los Priorats, Catalunya, son producte dels fruits de la Carinyena y da la Granatxa y la Carinyena y la Granatxa, en el altre cap de la nostra terra, en las costeres pirineycas, dona els enrobustits rancis de Cullera y Llansà».

El 1871 la revista de l'IACSI⁵⁵ publica els resultats d'una mostra de raïms organitzada per l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre a Barcelona, i citem a continuació les poblacions que varen presentar raïms de garnatxa negra: Sant Boi del Llobregat, Horta (Barcelona), Cervera, Castelldefels, Riudecanyes (en aquest indret l'anomenen també *vernassa*), Castellví de Rosanes, Argentona, Felanitx (Mallorca), Mataró, Girona (lladoner), Tarragona, Constantí, Navata (lladoner), Cubells, Sant Vicens dels Horts («garnatxe»), Vilanova i la Geltrú, Llança («lladoné»), Sant Gervasi (Barcelona), el Perelló, Reus, Sant Quirze de Besora, Sant Vicenç de Llavaneres, Palafrugell («garnachu»), Alella, Lleida, Sants (Barcelona), Roses (garnatxa o «lladoné»), Gratallops, Almacelles, Vilafranca del Penedès, Pierola, Serra d'Alamús, Pla del Penedès, Sant Sadurní, Malgrat, l'Hospitalet, Sitges, Badalona, Torruella de Montgrí, Sant Joan Despí, Mallorca, Capmany (garnatxa roja, primera citació?), Manresa («garnatxó»), Cabrera («granacha»), Esplugues, les Borges Blanques, Recasens, Culera, Mollet d'Empordà, Morell, Cadaqués i la Selva de Mar. Tota aquesta llista de localitats ens permet comprovar que, en el segle XIX, abans de la fil·loxera, la garnatxa negra es trobava estesa en molts indrets de

52. *Memoria sobre los productos de la agricultura española, reunidos en la exposición general de 1857*, Madrid, Imprenta Nacional, 1859-1861.

53. Buenaventura CASTELLET, *Viticultura y enología españolas*, Terrassa, s. n. 1869, p. 15.

54. *L'Art del Pagès*, Barcelona, Impremta Renaixensa, vol. xxii, núm. 627 (1898), p. 186.

55. «Exposición de Uvas de 1871, Catálogo», *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro* (Barcelona), tom xx (1871), p. 310-320.

Catalunya i fins i tot en llocs on després va desaparèixer la vinya, com és el cas de Cervera, el Baix Llobregat o el Pla de Barcelona. És clar que es tracta d'una llista de gent d'aquestes poblacions que va enviar mostres i no vol dir que altra gent que cultivava garnatxa no participés en el concurs. També veiem que surt la forma *lladoner* (o semblants) en les comarques de Girona, aquesta forma també es troba al Rosselló. A les comarques de Tarragona, a Riudecanyes, l'anomenen *vernassa*, que deu ser encara una forma medieval? Finalment, a Capmany surt mencionada la *garnatxa roja*, forma que no havíem trobat abans. Tot això ens ajuda a desfer el cabdell de les garnatxes.

5. LA GARNATXA A MALLORCA

L'any 1889 Francisco Satorras,⁵⁶ en una memòria sobre el cultiu de la vinya a Mallorca, ens fa una descripció sobre les varietats de ceps que es cultivaven a Mallorca, i diu de la garnatxa: «[...] Garnacha, se cultiva en pequeña escala, procedente de Cataluña [...]». Deixa clar que la varietat ha vingut de Catalunya (en aquest cas es tracta també de garnatxa negra).

6. LES ALTRES GARNATXES

A la revista *L'Art del Pagès*⁵⁷ a finals del segle XIX es mencionen els diferents tipus de garnatxes que tenim fins ara, a les pàgines de l'any 1898 es fa referència al Congrés Vitícola de Sant Sadurní celebrat el mateix any i que en la ponència «Nomenclatura y sinonimia de las variedades de Vinifera cultivadas y recomendables para la región» sobre la garnatxa diu el següent: «Granatxa, Lladoné en Catalunya, Alicante, Alicantina, Redondal, Tinto, Aragónés, en altres provincies, Rivesaltes, Sans pareil, Bois Jaune en Fransa, Granaccia en Italia. Produeix bastant y dona vins superiors... Hi ha dugas més varietats: la blanca y la roja totes dues molt bones» (en aquest cas encara no menciona la garnatxa peluda). Una vegada més ens confirma que els diferents tipus de garnatxa són mencionats a partir de finals del segle XIX, perquè pensem que és el moment en què ja tenen una presència comercial important.

Fins aquí hem vist una sèrie de documents del segle XIX, període anterior a la fil·loxera, i podem comprovar, en primer lloc, que la garnatxa negra s'escampa per tot Catalunya, la importància que agafa a l'Aragó, i és al Prio-

56. FRANCISCO SATORRAS, *Cultivo y producción de la vid*, Palma de Mallorca, Universitat de les Illes Balears, Servei de Biblioteca i Documentació, 1889, «Memòries Reglamentàries», p. 6.

57. R. MIR Y DEAS, «Nomenclatura y sinonimia de las variedades de vinifera cultivadas y recomendables a Catalunya», *L'Art del Pagès* [Barcelona], XXIII, 1868, p. 185-204.

rat on la garnatxa té un gran renom, sorgeixen les garnatxes dolces (encapçalades), la de Banyuls i la de l'Empordà, així com es parla del vi ranci envel·lit, dels cupatges de garnatxa i carinyena i de la importància de la llicorella com a sòl per a la planta. D'una manera clara surten les primeres citacions que parlen dels altres tipus de garnatxa, la blanca, la roja (o gris) i la peluda, a part de la negra, i per les terres de les comarques gironines i al Rosselló es parla de *lledoner* com a sinònim de *garnatxa*.

A l'altre cantó del Pirineu, a principis del segle xx, Pierre Viala⁵⁸ fa la descripció de la garnatxa negra i parla breument de la «grenache gris» o «rose», la garnatxa roja de l'Empordà i menciona la «grenache blanc». Pel que fa als orígens de la garnatxa menciona al comte Odart el qual influït per Rojas Clemente els situa a l'Aragó, a la segona meitat del segle XVIII. A la mateixa plana, p. 285, diu: «En France, le grenache importé d'Aragon ou de Catalogne est entre d'abord dans les plantations des vignobles du Roussillon et de là s'est peu a peu répandu dans le Languedoc [...]». Diu que Catalunya produeix els bons vins del Priorat i al Rosselló, els vins de Banyuls i de Cotlliure. També parla dels rancis i de cupatges amb carinyena, dóna una sèrie de detalls ampelogràfics molt interessants (que s'escapen d'aquest treball). Cal també dir que explica l'elaboració dels vins amb mutatge d'aiguardent i que la llegenda sempre en parla com d'un invent d'Arnau de Vilanova.

7. POSTFILLOXERA

La plaga va entrar a Catalunya a través de l'Empordà, concretament l'any 1878 per Rabós d'Empordà, i des d'aquesta data fins a principis del segle xx es va estendre per tot Catalunya. Aquesta plaga va tenir els mateixos efectes destructors que a la resta d'Europa i a més a més va provocar un gran daltabaix social, fets dels quals no tractarem en aquest treball. Dintre del procés originat per la plaga que va destruir les vinyes d'Europa, a Catalunya es van produir dos processos diferents: un primer d'eufòria, quan es pensava que era un problema de França i que la fil·loxera no arribaria mai, i va portar a la venda de grans quantitats del nostre vi a França per al seu consum, durant els anys en què França va perdre la quasi totalitat de la seva producció i encara no havien trobat una solució contra la plaga. Per a Catalunya va ser una època daurada ja que es venia tant vi com se'n tenia a França. Però finalment també la fil·loxera va arribar al nostre país i va venir el segon procés, el del realisme, i es van haver de replantar totes les vinyes amb peus de ceps americans i empeltar-los amb les nostres varietats. Això va comportar l'aparició de grans viviers amb col·leccions de les varietats fins aleshores cultivades, i l'apa-

58. Pierre VIALA, *Traité general de viticulture ampelographie*, tom VI, París, Masson et Cie Editeurs, 1905.

rició d'escoles d'empeltadors perquè el pagès pogués fer ell mateix la feina de recuperació del cultiu. Les més importants d'aquestes col·leccions foren primer la de Terrassa, que es va dir Estación Ampelográfica Catalana,⁵⁹ que es va fundar l'any 1884 i també va crear la primera escola d'empeltadors sota la direcció de l'enginyer agrònom Rafael Roig, dintre de les varietats que va incloure en el seu catàleg hi consten les «garnatxes». Posteriorment, sota el patrocini del marquès de Maristany, es va fundar al Masnou l'any 1911 la Colección Ampelográfica Española,⁶⁰ i la col·lecció tenia els tipus de garnatxa següents: «Garnaxa blanca, Garnaxa Carinyena, Garnaxa Carinyena de fulla peluda, Garnaxa fina, Garnaxa de fulla peluda, Garnaxa gorda, Garnaxa negra, Garnaxa roja, Garnaxa (Tinto aragonès), i Garnaxa tintorera». En aquest cas hi trobem tots els tipus avui cultivats i de la documentació per nosaltres investigada és la primera vegada que surt la garnatxa peluda.

Cal mencionar en aquest apartat les dades que publica el 1891⁶¹ la GAMF, recollides per la Granja Vitícola de Catalunya, Tarragona, que dóna resultats sobre èpoques de floració de la «Garnacha roja, Garnacha blanca, Garnacha tintorera, Garnacha negra». Aquí només falta la garnatxa peluda.

També en el mateix període es varen fer una infinitat de treballs sobre la compatibilitat de les varietats de ceps fins aleshores existents i el nous peus americans. Aquí volem destacar el treball publicat el 1898⁶² que diu que les varietats negres de vinya que més s'adapten a les americanes són: «el Sumoll, el Garnacha, y el Cua Tendre», pàgina 158. Això segur que també va facilitar la seva continuïtat.

A principis del segle xx, el Ministeri del Foment de l'època decideix la creació d'una sèrie d'estacions enològiques per ajudar a desenvolupar la vinya i el vi a l'Estat espanyol. Després de la fil·loxera, a Catalunya, es varen crear l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès l'any 1907 i, posteriorment, la de Reus l'any 1910; a les dues estacions es varen fer programes de seguiment de les adaptacions de les diferents varietats als nous peus americans, en camps experimentals propis, o seguiment de parcel·les de pagesos. Això ens dóna una nova informació sobre la distribució de les varietats pel territori i, en el cas de la garnatxa, a les terres tarragonines ens permet ampliar a les poblacions següents en què la garnatxa torna a ser present, l'any 1915:⁶³ Prades, Cambrils, Coll de Jou, Montbrió, Mont-roig, Riudecols, Cabra del

59. L'Estación Ampelográfica Catalana de Terrassa va ser la primera d'Espanya.

60. Pedro J. GIRONA, «La Colección Ampelográfica Española en 1911», *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro* (Barcelona), vol. I (1911), p. 318-320.

61. GAMF, 3a època (4t trimestre 1891), p. 192-193.

62. «Replantación de viñedos con cepas americanas», *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro* (Barcelona), núm. 112 (abril 1898), p. 158.

63. Claudio OLIVERAS MASSÓ, *Datos para un avance sobre la viticultura de la provincia de Tarragona*, Reus i Barcelona, Escuela de Viticultura y Enología de Reus i Ministerio de Fomento, Dirección General de Agricultura, Minas y Montes, 1915, p. 62-70.

Camp, Montblanc; a la Sènia surt mencionada «vernassa blanca»; a la Galera, «garnacha» o «vernasa»; i a Paüls, «vernacha negra». Tot plegat ens complica una mica el tema filològic, finalment també és present a tots els pobles del Priorat. Aquesta llista com la que va realitzar a través de les exposicions del segle XIX el Ministeri de Foment i la de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre (IACSD), i tantes altres de les quals estalvio les citacions geogràfiques, donen una idea de la importància que tenia la garnatxa, ja que pràcticament era present a totes les àrees del cultiu de la vinya a Catalunya.

8. EL CANNONAU, LA GARNATXA NEGRA DE SARDENYA

Aquesta illa s'ha convertit en un altre lloc clau per buscar els orígens de la garnatxa negra, i, molt important, possiblement no hauria sigut així si el *cannonau* a Sardenya no s'hagués convertit en una varietat amb la qual s'obtenen els vins de més prestigi de l'illa.

L'inici de la discussió començaria amb l'ocupació catalana (Corona d'Aragó) de l'illa l'any 1355 per part del rei Pere el Cerimoniós, i que després va passar a dependre de l'imperi hispànic fins al 1714. Durant tot aquest període els intercanvis amb Catalunya, primer, i amb la península Ibèrica, després, varen ser molt amplis i diversos, començant per la llengua catalana que encara avui és present a l'Alguer. I pel que fa a la vinya són moltes les varietats de cep que s'ha dit que varen ser introduïdes pels catalans a Sardenya com ara el *trobat-torbato*, *monica* i *cannonau*, entre d'altres. Fins fa relativament pocs anys sempre s'acceptava que el *cannonau* era un sinònim de garnatxa negra i que havia arribat a l'illa a través de Catalunya⁶⁴ o de la península Ibèrica, com diu Pastena: «Comunque, con i vitigni ritenuti locali o autoctoni, si annoveranno altri di antica introduzione della Spagna (Carignano, Cannonau o Grénache, Torbato)». Galet, ampelògraf francès, en la seva obra⁶⁵ ens diu, per un cantó, que la «Grenache» té entre les sinònimes *garnaxa*, *cannonau*, en aquest cas deixa clar que *garnatxa* i *cannonau* són una mateixa cosa, i quant als orígens cita els autors antics francesos com Odart, del qual ja hem parlat, que els situa a l'Aragó i en cap cas parla d'un origen sard. Un altre ampelògraf italià, Domizio Cavazza,⁶⁶ en la descripció que fa del *cannonau* també inclou els sinònims i en aquest cas dóna «la grenache», però no ens parla dels orígens; i dintre d'aquesta encara voldria citar una descripció feta per la cooperativa Antichi Poderi⁶⁷

64. BRUNO PASTENA, *Trattato di viticoltura italiana*, Bolonya, Edizione Edagricole, 1990, p. 934-935.

65. PIERRE GALET, *Cépages et vignobles de France*, vol. 2: *L'ampélographie française*, Montpellier, Dehan, 1990, p. 151.

66. DOMIZIO CAVAZZA, *Viticultura*, Torí, Unione Tip. Editrice Torinese, 1934, p. 164.

67. *Cannonau di Sardegna*, Jerzu (Nuoro), Antichi Poderi, 1998.

de Jerzu (província de Nuoro): «Il Cannonau é il vitigno piu diffuso in Sardegna (circa il 28% della produzione viticola) e probabilmente proviene della penisola Iberica», més endavant veurem com aquesta cooperativa avui ha canviat d'opinió. En aquests moments ens trobem amb un corrent molt ampli que pensa que el *cannonau* és originari de Sardenya i no té la procedència de Catalunya o de la península Ibèrica. Aquests són els punts que volem discutir. En aquesta discussió tractarem tres etapes: una primera, la documentació coneguda fins al segle xx; la segona, els treballs arqueològics realitzats des de finals de segle xx en els quals els arqueòlegs busquen l'origen de la vinya cultivada de Sardenya, i una tercera part en què els científics mitjançant les noves tècniques del DNA busquen trobar el parentiu entre la garnatxa i aquestes 7.690 hectàrees que corresponen al *cannonau*; és a dir, pràcticament el 30% de la superfície de la vinya de l'illa, i, com hem dit abans, els vins elaborats amb aquesta varietat són els que tenen més prestigi de l'illa.

El primer document que menciona el *cannonau* data del 21 d'octubre de 1549 signat pel notari Bernardino Coni⁶⁸ de Cagliari i parla de *canonat*. No es tenen gaires detalls més d'aquest document, però els comentaris que s'han fet per Gianni Lovicu⁶⁹ ressalten que *cannonau* és un terme sard de significat desconegut i, en canvi, que no existeix ni en català ni en castellà, mentre que *grenache*, *garnatxa* deriven de l'antiga *vernaccia*. El 1612 hi ha un altre document de Martin Carrillo,⁷⁰ p. 247-248: «Hubas y vino muy bueno. Y agora se dan tanto a plantar viñas y coger tanto, que se saca de Reyno en grande abundancia... Los vinos son tintos y blancos, y cañonates de color como rubi muy sano, y muy bueno; el blanco es de Moscatel, y Malvasia, y de otros muy Buenos [...]». El document està relacionat amb la visita a l'illa del rei hispànic Felip II, de la mateixa manera ho cita el monjo franciscà Giorgio Aleo⁷¹ l'any 1677, posteriorment i durant el segle xviii hi ha diverses citacions que no són rellevants, però sí que hi inclourem la menció que fa el català Eduard Toda⁷² sobre la llista de ceps que observa en el seu viatge a l'Alguer a finals del segle xix, entre els quals cita «el Turbat» com a raïm blanc i «el Canyonall» com a raïm negre, aquest últim és el *cannonau*. D'altra banda, com hem dit abans, no tenim cap dada d'on ve etimològicament *cannonau* o *cañonates*. Del segle xix tenim les obres següents en què es mencio-

68. F. CERCHI PABA, *Evoluzione storica dell'attività industriale agricola, caccia e pesca in Sardegna*, vol. 3, Càller, STEF Pres, 1977, p. 1-24.

69. Gianni LOVICU, *Un patrimonio di biodiversità e storia unico al mondo*, Regione Autonoma della Sardegna, 2006.

70. M. L. PLAISANT, «Martin Carrillo e le sue relazioni sulle condizioni della Sardegna», *Studi Sardi*, vol. xxi (1968-1970).

71. Diego TOMASI, Federica GAIOTTI, Orazio LOCCI i Elena GODDI, *Le terre e le vigne del Cannonau di Jerzu*, Sardenya, Laore, 2012, p. 26.

72. Eduard TODA, *Un poble català d'Itàlia: l'Alguer*, Barcelona, La Renaixensa, 1888, p. 17.

na el *cannonau*: la primera del 1836 de Casalis,⁷³ p. 45-46, que diu: «Simple wines include the Malvasia, the Vernaccia, the Nascolo, the Monica, the Nuraghus, the Cannonao, the Moscato, and the Girone [...]».

Tot el que s'havia cregut que el *cannonau* podia haver arribat a Sardenya des de Catalunya o de la península Ibèrica canvia de manera radical a partir d'unes excavacions en les quals es troben llavors de raïm de 3.200 anys, i tant en notícies a la premsa com en els treballs arqueològics es planteja, en primer terme, que la vinya de Sardenya és de les més antigues del Mediterrani i que possiblement el *cannonau* té aquesta mateixa antiguitat. El punt principal de les excavacions és Borore.⁷⁴ Aquestes afirmacions no deixen de ser notes periodístiques i mostren clarament la presència de la *Vitis vinifera* a l'illa en aquest període. De tota manera no és possible determinar de quina varietat o varietats de cep provenen. Com a mostra de com ha canviat el concepte dels orígens del *cannonau* podem llegir⁷⁵ un fragment que s'ha fet circular: «Il cannonau é il vino piú anticho del Mediterraneo» i també «L'analisi del DNA dovrà confermare l'origine dei vitigni il CANNONAU vitigno autoctono. Un'altra ricerca, collegata allà prima, ha stabilito che il cannonau sardo, che fino ad ora si pensava fosse stato importato della Spagna sul finire del Medio Evo, é d'una varietà diversa da quella iberica e quindi potrebbe essere nato in Sardegna».

Per completar tots els treballs que s'estan realitzant sobre el *cannonau* hi hem d'afegir una sèrie d'investigacions que s'han realitzat per esbrinar si el *cannonau*, la garnatxa o la *grenache* són una mateixa varietat. Aquestes investigacions s'han realitzat comparant el DNA de mostres procedents de França, d'Itàlia i d'Espanya, i hem destacat com a treballs més significatius els següents: primer, «Genetic relationships between...»⁷⁶ demostra que no hi ha cap origen genètic directe entre la garnatxa i el *cannonau* amb la *vernaccia*. Aquest punt és molt important ja que ens confirma la hipòtesi que la *vernaccia* medieval i la garnatxa negra són varietats diferents; i que garnatxa negra i el *cannonau* són sinònims. I el segon treball, «Clones identification and genetic...»⁷⁷ analitza i compara cinquanta-tres mostres de diferents

73. Donatella CARBONI i Sergio GINESU, «The Malvasia wine of Bosa as an example of sardinian *Terroir* through its history, economy, traditions and exploitation», *Espacio y Tiempo* (Universidad de Sevilla), núm. 24 (2010), p. 66.

74. Borore és una localitat de la província d'Oristany, a Sardenya, en la qual des de l'any 2002 s'han iniciat unes excavacions arqueològiques al jaciment Duos Nuraghes on s'han trobat un centenar de llavors de raïm d'uns 3.200 anys d'antiguitat.

75. Gaspareti MARCO, «Il cannonau é il vino piú antico del Mediterraneo», *Corriere della Sera* (Milà) (3 agost 2004), p. 18.

76. F. DE MATTIA, G. LOVICU, J. TARDAGUILA, F. GRASSI, S. IMAZIO, A. SCIENZA i M. LABRA, «Genetic relationships between Sardinian and Spanish viticulture: the case of "Cannonau" and "Garnacha"», *Journal of Horticultural Science & Biotechnology* (Dundee, GB), vol. 84, núm. 1 (2009), p. 65-71.

77. S. MENEGHETTI, A. COSTACURTA, E. FRARE, G. DA ROLD, D. MIGLIARO, G. MORREALE, M. CRESPIAN, V. SOTÉS i A. CALÒ, «Clones identification and genetic characterization of Garnacha grapevine by means

garnatxes d'Itàlia, França i Espanya. Aquestes mostres inclouen les variants de garnatxa negra, garnatxa blanca, garnatxa peluda i garnatxa roja; els resultats de les anàlisis confirmen que totes les cinquanta-tres mostres de les diferents garnatxes provenen del mateix cultivar, i un cop arribem a aquest punt només ens cal definir el lloc d'origen.

Amb tots aquests treballs que ens aporten noves teories semblaria que l'origen de la garnatxa negra podria ser Sardenya, però això no queda tan clar ja que, per un cantó, quan es menciona la documentació existent, els autors sards no mencionen la documentació catalana dels segles XVI i XVII i diuen que la primera documentació que parla de garnatxa a la península Ibèrica és del 1734; aquest és un punt a discutir. Jancis Robinson⁷⁸ a la pàgina 397 ens fa l'argumentació molt clara següent:

Based on historical data, it is therefore impossible to be categorical about the origin of Garnacha. However, from the genetic point of view, Spain appears to be the birthplace of Garnacha for two main reasons:

— All three colour variants (Black, grey and white) as well as other morphological mutations (Garnacha peluda) have been observed in Spain but not on Sardegna.

— Recent morphological and genetic studies have provides evidence of significant clonally diversity among the Garnacha references varieties in Spain but not among those of Cannonau on Sardegna (Cabezas *et al.*, 2003; De Mattia, 2009).

According to the Russian agronomist Vavilov⁷⁹ (1926), the area of greatest diversity is usually the centre of origin of a crop, which is why on balance we consider Spain to be the homeland of Garnacha.

Nosaltres hi afegim que la literatura més antiga existent sobre garnatxa a Espanya és la que s'ha originat a Catalunya i també és aquí on tenim totes les varietats de garnatxa des del temps més antic. Considerem que hi ha una gran probabilitat que el lloc d'origen de les diferents formes de garnatxa sigui Catalunya i que són diferents de les de *vernaccia*.

of different PCR-derived marker systems», *Molecular Biotechnology*, vol. 48, núm. 3 (juliol 2011), p. 244-254.

78. Jancis ROBINSON, *Wine grapes*, Londres, Penguin Books, 2012.

79. Nikolai VAVILOV, *Studies on the origin of cultivated plants*, 1926, diverses edicions en idiomes diferents.

9. EL TOCAI ROSSO

Es tracta d'una altra sinonímia de la garnatxa situada a la regió del Vèneto. Els documents existents indiquen que va ser introduïda en aquesta regió a partir de mitjan segle XIX (1855). Calò i Costacurta⁸⁰ en els seus treballs consideren que *cannonau*, *tocai rosso* i *grenache* pertanyen a la mateixa varietat que la garnatxa procedent d'Espanya. Actualment és una varietat minoritària.

80. A. CALÒ i A. COSTACURTA, *Dei vitigni italiani: Ovvero delle loro storie, caratteri e valorizzazione*, Dosson di Casier, Matteo, 2004.